

# 美食あり

# 微妙食あり

# 愛三岐

出席（北から）



## 二十年VS四百年VS千五百年

三重 今回の愛知・三重・岐阜（＝愛三岐）東海三県の食文化の特集ですので、三県それぞれの立場から、自らの食文化の魅力を披露しつつ、三県がどう影響しあっているのか、三県全体で「愛三岐の食文化」というまとまりが存在するのか、を話し合っていければと思います。よろしくお願いします。

愛知 まず、ちよつといいかな？ なんで、三重が仕切る形になつとるのかな？ この「愛三岐」を代表する存在であり、日本全体から見ても三大都市圏の一つ、名古屋圏の中心都市・名古屋を擁する愛知としては、ちよつとそこが気になるわ。

岐阜 そうですね。岐阜が仕切ろうというつもりは毛頭ないけど、気にはなりますね。

三重 ではお伺いしますが、愛知も岐阜もそれぞれ、食文化といって、まず何を語るつもりで、いらっしやいますか？

愛知 やっぱり今は、名古屋もようやく観光地として見てもらえるようになって、その起爆剤ともなった

「名古屋めし」だがね。

**岐阜** 岐阜は、県全体としては一枚岩ではないのだけれど、それぞれの地域における、山間部の自然の豊かさを背景とした、伝統的な食文化には自信がありますね。特に飛騨高山は外国人観光客も多く訪れますし、グルメにも注目していただけていますね。

**三重** わかりました。

**愛知** 一方で、そんな上から見ている感が出せるんかね。三重は……。

**三重** 「名古屋めし」でしたっけ。これは確か、万博の頃に生まれた言葉でしたよね？

**愛知** だね。二〇〇五年に開催された「愛知万博(愛・地球博)」の開催によって、多くの人が名古屋にやってくる、それをきっかけに生まれた言葉だわ。

**三重** せいぜい二十年ってことですね。はい。では、岐阜のその、飛騨高山の食文化は何が特色なんですかね？

**岐阜** まあ飛騨牛もありますし、あと考えられるのは江戸時代ですね。幕府の直轄地「天領」でしたから。天領時代の文化交流が食文化に影響して、というところはありますね。

**三重** 飛騨牛が世に出始めたのは、確か昭和五十年代でしたっけ、それに江戸時代といってもまあ、四百年くらいのことですね。

**岐阜** え……二十年や四百年が、何か引っかけりませんか？

**三重** 三重が「美し国」と呼ばれているのはご存知ですかね。海や山の自然に恵まれ、心も食も満たされる国、地域というわけなのですが、その「美し国」という言葉が登場したのは『日本書紀』なんです。紀元前には、伊勢の国はそう言われていたと、奈良時代に書かれているわけです。書かれた時期で見ても、ちょうど今から千三百年前のことです。

**愛知** ああ、そういうこと言うためにね。

**岐阜** 次はもうあれやて、伊勢神宮を出してくるんやろう？

**三重** ご名答。伊勢神宮の外宮に注目していただきましたが、外宮と呼ばれる豊受大神宮は豊受大御神をお祀りしているんですね。この神様は、内宮の天照大御神の食事を司っています。この豊受大神宮が創建されたのが、西暦四七八年と伝えられていますから、古墳時代には神様の食事を司る神様を祀る神社が創建

された。三重の食文化を語るとなれば、ここまで遡らなければならぬわけですよ。千五百年以上の歴史があるわけですね。いかがですか。それでも三重が仕切ること難色を示されますか？

**愛知・岐阜** わかったわ。すみませんでした。

### トライアングルミート！

**愛知** とはいえ、三重が「美し国」なのは認めざるを得ないからなあ。海の幸も伊勢湾だけでなく熊野灘まで広く漁場があるし、松阪牛を筆頭に畜産も盛ん、さらには鈴鹿山脈を背後に農業も盛んでしょ？ 正直なところ、食材の宝庫という点で反則レベルだと思います。

**岐阜** 名古屋の人って、この「愛三岐」を庭と想っているところがあつて、よく岐阜と三重を比較する話を聞くんですけど、三重と比べられたら敵わない要素は多いですよ。そもそも我々には海が無い。負け戦になる予感もしますが、自慢合戦でいいのではないのでしょうか？ まずは、三重の話から聞きましょうか。

**三重** お気遣いありがとうございます。仰るとおり、そもそも魅力的な食材が多いのですが、まずは知名度

でもトップなのは「松阪牛」ですね。「肉の芸術品」と呼ばれる、日本を代表するブランドです。舌触りのなめらかさが最高ですよ。

**岐阜** 松阪牛のブランド力は海外まで広がっていますものね。

**三重** 牛肉にまつわる食文化といえば、すき焼きですね。三重ではお正月に松阪牛ですき焼きという家庭も多く、大みそかになると松阪牛専門店には行列ができるんですよ。

**愛知** へえ、三重はお正月なんだ。愛知には年末に食べる風習があるんだわ。愛知の伝統的なすき焼きは「ひきすり」といって、鶏肉のすき焼き。しっかりと火を通すために、鍋の上でお肉をひきずると、ひきずる料理を食べることで、翌年に悪いことを引きずらないという縁起担ぎにもなつてる。

**三重** 鶏肉のすき焼きですか。松阪牛に比べると結構リーズナブルな気が……。

**愛知** いやいやいや、何を言つてるの、地鶏の王様「名古屋コーチン」を使う家庭もあるから。

**三重** 名古屋コーチン。ああ、確かに、名古屋コーチンは王様ですね。牛は松阪牛、鶏は名古屋コーチン